CONGRESSO ENOLOGICO TENUTO IN UDINE

nel 23 aprile 1893

Soluzione del Quesito II.

“ *Principali difetti del vino friulano e mezzi per ripararvi.* „

Per risolvere il tema propostomi occorrerebbe che ci fosse realmente un tipo di vino friulano costante e conosciuto in modo che i suoi pregi e difetti fossero facilmente definibili. Noi invece abbiamo non solo un grande numero di vini ma anche una grande variabilità fra quelli dello stesso Comune e perfino della stessa azienda.

Tuttavia senza discendere a dettagli vi sono alcuni difetti generali cioè posseduti dalla gran maggioranza dei vini prodotti in provincia.

Fra questi noteremo la soverchia *acidità* e la *poca forza*.

Dire vino friulano è come indicare vino aspro e di lenta maturanza.

Di più il vino che si produce in Provincia non raggiunge in media quel grado di alcool, che è il limite minimo sotto il quale esso non è nè adatto per il pasto nè facilmente serbevole: questo difetto è meno generale del precedente, però più di metà dei vini friulani son tali.

Per nostra ventura non è difficile che i difetti del nostro vino si possano togliere, o di molto attenuare con una più razionale *viticoltura* e più accurata *vinificazione*.

In questi ultimi anni molto si è fatto come miglioramento della coltura della vite e si può dire che gli impianti da un decennio a questa parte seguino un notevole progresso verso il meglio.

Noterò i punti sui quali ancora non tutti seguono delle norme razionali, ottenendo perciò dei vini più aspri e meno forti del necessario.

Senza invadere il campo dei miei colleghi relatori del primo quesito mi limito a ricordare come fondamento principale di una viticoltura qualsiasi, è la scelta delle varietà: il genio del vino sta nel vitigno, diceva Guyot, e se tutti i paesi viticoli hanno un vino che possiede un determinato carattere, questo più che dal terreno, dipende dal predominio di determinati vitigni.

Basta citare i vini di Prepotto, di Faedis, di Valvasone ecc. che sono fatti con due o pochi vitigni preponderanti.

Ma fra i vitigni che riescono in un luogo ve ne sono di quelli che danno per eccezione uva perfettamente matura; ve ne sono altri che danno abbondanza e non qualità, altri antecipano di soverchio la maturanza dei frutti onde se ne ottiene un vino che richiederebbe cure specialissime per la fermentazione. Chi vuol migliorare il vino scelga per gli impianti viti non solo a prodotto discretamente abbondante, ma di sicura maturanza, date le medie condizioni climateriche del Friuli, giacchè la ruvidezza dei nostri vini non dipende proprio dalla natura del vitigno ma dall'epoca in cui esso viene a maturanza; vitigni a maturanza tardiva non trovano da noi condizioni propizie che in annate eccezionali.

Anche il modo di allevamento influisce sulla qualità del prodotto: quando si tratta di adottare un sistema di potatura e legatura delle viti, non si pensa sempre che l'altezza da terra e il modo di allevamento dipenda sopratutto dal vitigno, dal terreno, dall'esposizione ecc. ma si imita quello che si è visto fare in altri luoghi. Non c'è nulla di più variabile dei metodi di allevamento a cui si debbono sottoporre le viti a seconda delle varietà, dei terreni e dei climi. Nella nostra provincia si addottano pur troppo gli stessi sistemi a Latisana e a Sedilis, a Sacile e a S. Pietro, mentre c'è una grande disparità nelle condizioni locali. In generale bisognerebbe che nella parte alta della provincia le viti fossero tenute più basse perchè nei mesi adatti alla vegetazione potessero risentire una somma di temperatura molto superiore. Al piano l'altezza dovrebbe variare da luogo a luogo, limitandola di molto nei luoghi asciutti e non esagerando nemmeno in quelli che trattengono molto l'umidità. Bisogna persuadersi che se la vite non trova condizioni propizie quando la sna testata è fra 1.20 e 1.50 da terra non le troverà più in alto; e l'antecipazione e la perfezione della maturanza dipendono molto dalla distanza da terra: a parità di altre circostanze, si hanno uve più ricche di zucchero e più scarse di acidità quanto meno alto è l'allevamento.

Quì dovrei accennare alla direzione dei filari, alla maniera di tendere i tralci ecc. tutte cose che influendo sulla maturanza, possono contribuire a togliere o ad aggravare i difetti del vino.

Non posso però tralasciare di far qualche cenno intorno alle cure di coltivazione dalle quali molto pure dipende la qualità dei frutti. A parità di vitigni, di concimazione, di metodi di allevamento ecc. le viti tenute monde dalle erbe e con terreno reso costantemente soffice da opportuni lavori, danno un'uva che è migliore in qualità e che antecipa la maturanza sopra quella che si ottiene da viti che hanno prato, od erbe aventizie sotto di loro. Anche se non si vuole tener calcolo della maggior facilità colla quale le viti che non hanno il terreno lavorato sotto di loro vanno soggette a crittogame e ad insetti, si dovrebbe considerare, specialmente nella parte alta della nostra provincia, il ritardo nella maturanza e la maggior aspredine del vino che si ottiene dalle viti impratite.

Generalmente si somministrano alla vite concimi troppo azotati (stallatico, pozzo nero ecc.) donde ne consegue una esuberanza di vegetazione che danneggia, un po' per l'ingombro del fogliame un po' perchè il prodotto della vite riesce più acquoso e più debole.

A casi normali le concimazioni largamente azotate sono fatte per illuderci con

una lussureggiante vigoria della pianta, ma non possono contribuire a che maggiormente deprimere la qualità e la forza del vino.

Le cimature e spampinature esagerate, specialmente se vengono susseguite da giornate serene ed asciutte, contribuiscono a rendere più aspro e più debole il vino.

Ed ora passiamo agli errori più comuni e più gravi riguardo alla *vinificazione*.

La vendemmia non si fa generalmente quando l'uva ha raggiunto il massimo grado di maturanza compatibile con l'andamento della stagione. E questo difetto si aggrava non separando nè i grappoli scelti da quelli immaturi o scadenti; tutt' al più si gettano via quelli che sono inservibili; ma quasi nessuno separa l'uva mediocre, da quella perfetta. La conseguenza è che anche piccola porzione di grappoli acerbi conferisce al vino un sapore sgradevolmente aspro e ne deprime soverchiamente la forza. La separazione dell' uva perfetta da quella, in qualsiasi modo difettosa, è il primo elemento per ottenere dai frutti maturi della vite, il vino più forte e più pronto da bere.

In taluni paesi si usano mescolare le uve bianche con le nere e questo non sarebbe grave inconveniente se si separassero le vinaccie dell'uva bianca le quali conferiscono un sapore più o meno marcato ma sempre sgradevole al vino. In Friuli si producono vini che, in causa di questa mescolanza, riescono ruvidi e di tarda bevibilità. Io non sono avversario al taglio del mosto di uva nera con quello di uva bianca, ma non posso a meno di riprovare la inconsulta miscela, anche delle vinaccie bianche, le quali, durante la fermentazione, cedono i loro principi austeri e tolgono colore al vino.

Un'altra causa della lenta maturanza dei nostri vini sono i vasi vinari e le cantine mal adatte. Alla svinatura si passano i vini in botti generalmente troppo piccole (da 10 a 20 ett.) dove il figliolo della vite non progredisce nelle sue evoluzioni, per le quali perderebbe ruvidità e acquisterebbe in aroma ed in forza.

Se a questo si aggiunge il difetto di temperatura che generalmente incoglie i vini nuovi, nelle mal riparate cantine, si ha una spiegazione delle frequenti incomplete fermentazioni lente e della tarda bevibilità dei nostri vini. Il vino giovane è come l'uomo fanciullo, ha bisogno di vivere in numerosa compagnia per istruirsi ed educarsi. Solamente quando ha raggiunto il desiderato grado di perfezione è bene separarlo perchè non continui sulla china delle sue trasformazioni che lo condurrebbero ad una antecipata decrepitezza. Botti grandi e cantine a una temperatura non inferiore ai 10 gradi sono indispensabili per far raggiungere al vino nel tempo più breve quel tal grado di maturanza per il quale si può dire *pronto da bere*.

Vi ho accennato sommariamente alle principalissime cause dalle quali dipendono i due massimi difetti del nostro vino: l'acerbità e la debolezza. Ripeto che le nostre condizioni e le varietà di vini che riescono in Friuli ci permetterebbero di produrre dei vini ottimi, almeno uguali e fors'anco migliori di altre regioni rinomate nell'alta Italia. Ma per conseguire l'utile scopo occorre una viticoltura più razionale ed una vinificazione meno empirica.

Come ha molto opportunemente ricordato il cav. Biasutti nel suo discorso

inaugurale, le onorificenze conseguite a Verona dai pochissimi vini esposti, dimostrano che la possibilità c'è nel clima come nel terreno e se non sono ancora molti quelli che raggiungono una perfezione non è che colpa della nostra indolenza.

Dobbiamo confessare il vero — c'è un grande risveglio nella viticoltura, e come questa si è migliorata, c'è da augurarsi che in brevissimo tempo anche il sistema di fare il vino perda i non piccoli difetti in modo che questo liquido non sia ristretto in una breve cerchia di consumatori e non sia confinato nei limiti troppo angusti del nostro Friuli in modo da risentire tutti i balzi dei piccoli e degli alti prodotti.

Il Friuli venne in questi ultimi anni invaso da vini d'altre provincie, perchè non ha saputo far largo al proprio vino, migliorandone la qualità e facilitandone lo smercio.

Però anche l'odierna esposizione dimostra l'eccellente stoffa che il Friuli possede e come anche da noi si possano ottenere dei vini non inferiori a quelli di altre provincie nell'allargare l'afflitto cuore degli uomini con nuove speranze — e nel sollevare l'animo preoccupato dalle cure quotidiane.

Ed ora, raccogliendo le sparse file, sottopongo alla discussione del Congresso le seguenti conclusioni che riassumono le questioni brevemente trattate:

In tutte le regioni del Friuli ove si coltiva la vite si potrebbero ottenere uve adatte a costituire vini gradevoli, robusti e digeribili, purchè

I. nella *Viticoltura*:

a) i vitigni si sciegliessero avendo di mira non, la sola abbondanza di prodotto, ma la bontà e la sicura maturanza nelle annate mediocremente favorevoli;

b) non si esagerasse nell' altezza di allevamento donde ne consegue una più tarda maturanza e una maggiore acidità;

c) si dedicassero ai vitigni adatte concimazioni ed un accurato lavoro del terreno.

II. nella *Enologia*:

a) la vendemmia si facesse a maturanza completa;

b) le uve acerbe e scarte venissero separate;

c) il vino nuovo si conservasse in botti grandi e in cantine non fredde fino che ha raggiunto quel grado di perfezione da renderlo pronto da bere.

F.Viglietto.

Udine, 1893 — Tip. G. Seitz

CONGRESSO ENOLOGICO TENUTO IN UDINE

nel 23 aprile 1893

Soluzione del Quesito I.

" Quali varietà di viti Europee si possono consigliare per gl' impianti nelle varie " località del Friuli? "

Uno sguardo retrospettivo alle condizioni della viticultura friulana dall' epoca dell' invasione dell'oidio ad oggi, gioverebbe a darci spiegazione intorno all' indirizzo che va prendendo la nostra viticoltura, e a darci ragione della evoluzione, che questo ramo dell' industria agraria ha subìto nell' ultimo trentennio. Risalendo infatti al 1850, noi vedremmo la campagna friulana, che era coperta da viti rigogliose e fruttifere, ad un tratto colpita dalla terribile crittogama, che dapprima decima il prodotto, e in pochi anni lo annienta totalmente. Le viti stesse, colpite dal flagello, a poco a poco deperiscono; interi distretti ne abbandonano quasi completamente la coltura. Lo zolfo, l'efficace rimedio contro la nuova malattia, il cui uso andò generalizzandosi con una certa lentezza, non restituisce che verso il 1868 il vigore alle viti e solo dopo quest'epoca si hanno di nuovo raccolti abbastanza abbondanti nei pochi paesi in cui le viti non sono state uccise dall'oidio, od estirpate.

Tre fatti notevoli osserviamo come conseguenza dell' invasione dell'oidio nella provincia nostra:

I. l'abbandono della vite in tutte quelle località i cui terreni sembravano meno adatti allo sviluppo vegetativo della preziosa ampelidea;

II. l'abbandono, per opera di una naturale selezione, di molte varietà di viti, talune molto pregevoli, altre meno, Refoschi più delicati, Piccolit, Marzemino, Moscatello, Negruzzo, Pignolo, Corvino, Chiavagliano, ecc. ecc. che più delle altre soffrivano degli attacchi del parassita;

III. l' introduzione di un vitigno poco pregevole, ma molto produttivo e resistente all'oidio, voglio dire dell' Isabella, e la tendenza ad importare dall'estero e specialmente dalla Francia, nuovi vitigni resistenti alle malattie e capaci di dare prodotti pregevoli. (1)

(1) L'importazione dei vini d'Ungheria, che dopo l'invasione dell'oidio sostituirono la mancata produzione locale, suggerirono dapprima l' introduzione di vitigni di quel paese, ben presto abbandonati, perchè troppo precoci. In seguito si provarono vitigni francesi, fra cui primi il Gamay e il Pinot; più tardi s' introdusse qualche varietà dall'Austria, dalle provincie Renane, ecc.

Gli alti prezzi del vino, ottenuti dalle vigne salvate dall'oidio, spingono nell' ultimo trentennio gli agricoltori, a curare e ad estendere la coltura della vite.

Da quanto abbiamo detto, si comprende come i vari paesi della Provincia si possono oggi distinguere in località in cui la coltura della vite è un'antica e non interrotta tradizione, che chiamerei *paesi vecchi;* ed in *paesi nuovi,* ossia quelli in cui la viticoltura o non era mai stata praticata, o piuttosto, abbandonata dopo l'invasione dell'oidio, in questi ultimi anni è tornata in onore. I paesi vecchi (userò questa frase per brevità) sono caratterizzati dalla predominanza di vitigni coltivati da antica data ; nel mentre, nei paesi nuovi, di preferenza predominano vitigni di recente introduzione.

I paesi vecchi possono suddividersi, dal punto di vista ampelografico, in quattro regioni, corrispondenti a speciali condizioni geologiche e climatiche; in ciascuna di queste predominano vitigni particolari alla plaga, che danno prodotti aventi qualità caratteristiche.

Le quattro regioni suddette sono le seguenti:

I. *regione eocenica orientale,* che, presa con larghezza, può comprendere i versanti dei colli che limitano la pianura da Cormons a Gemona; questa regione, che può considerarsi come la più felice sotto l'aspetto della coltura della vite, per la fertilità del suolo e per il clima asciutto, può suddividersi alla sua volta in due parti: la prima comprendente i colli di Rosazzo, Buttrio, Cividale e S. Pietro; la seconda, i colli dei distretti di Tarcento e Gemona.

II. *La regione delle alluvioni recenti del Tagliamento, del Meduna e del Cellina,* formata da terreni ricchi di calce, comprendente parte dei distretti di Spilimbergo, S. Vito, Pordenone e la parte occidentale di quello di Codroipo, caratteristica per la produzione di vini da pasto leggeri, ma saporiti, di pronta maturazione, che ricordano i vini di Toscana ;

III. *La regione eocenica occidentale,* da Caneva a Montereale nei distretti di Sacile e Maniago; meno importante delle altre per estensione, ma comprendente alcune località dove la vite riesce assai bene;

IV. La bassa pianura friulana, che suolsi considerare limitata dalla *strada alta.*

Questa regione, formata specialmente da alluvioni più o meno argillose dell'epoca quaternaria, in cui non mancano terreni ricchi per naturale fertilità, ma avente clima umido, può considerarsi solo parzialmente fra i paesi vecchi, nel mentre in molte località l'intensificazione della coltura della vite rappresenta un recente progresso della nostra agricoltura.

Riesce più difficile classificare i paesi, nei quali la coltura della vite ha preso uno sviluppo in questi ultimi tempi. In buona parte essi corrispondono a località che le vecchie mappe segnavano come alborate vitate; ma in essi la coltura della vite non raggiunge nemmeno lontanamente l'importanza che aveva prima del 1850.

A questi appartengono specialmente la regione morenica, formata dai colli che si estendono da Buja a S. Daniele, e la media pianura friulana, costituita in prevalenza da alluvioni quaternarie grossolane.

Abbiamo creduto necessario il premettere queste considerazioni prima di entrare in materia, sembrandoci indispensabile, in uno studio dei vitigni friulani, di tener conto delle diverse condizioni di suolo e di clima, le quali, come abbiamo detto, hanno una notevole importanza sullo sviluppo di certe varietà ed influiscono sulla qualità dei prodotti.

Per avere notizie precise intorno ai vitigni che hanno maggiore importanza nei singoli comuni viticoli, ci siamo rivolti, con un questionario, a tutte quelle persone che per speciale competenza ritenevamo in grado di offrirci i dati relativi.

Purtroppo la nostra inchiesta non potè riuscire completa, perchè non si ottenne la risposta a tutti i questionari inviati. Noi esprimiamo i sensi della più viva gratitudine verso tutte quelle persone cortesi, che si compiacquero di restituirci il questionario riempito.

Basandoci sulle risposte avute e su qualche nostra conoscenza di talune regioni viticole friulane, noi abbiamo cercato di ordinare, per quanto ci è stato possibile, per ogni regione viticola, le varietà dei vitigni coltivati.

Le seguenti tabelle esprimono appunto, per ciascuna di queste regioni, i nomi dei vitigni paesani o d'importazione estera, ordinati secondo l'intensità della loro diffusione.

I. Regione eocenica orientale.

Nei distretti di Cividale e San Pietro.

In prima linea	*Viti nostrane* — Ribolla, Ribuellat giallo, Verduzzo, Tazzelenghe, Refosco *Viti forastiere* — nessuna.
In seconda linea	*Viti nostrane* — Cividino, Negruzzo *Viti forastiere* — Pinot, Merlot, Frontignan, (1) Pigue, Isabella
In terza linea	*Viti nostrane* — Fumat, Pecol curt, Prosecca, Uve sclave, Corvino, Ribolla nera, Cordovado, Ciavarian, Beverd, Zibibo, Civon, Pignole, Zorze, Sbittarie, Dolciut, Murmangiant, Berzamin, Picolit, Moscatelone, Sarin, Salen, Mardin, Agadene *Viti forastiere* — Merlot, Riesling, Blaufränkisch, Vöslauer, Grossebidur, Tokai bianco, Jacquez, Herbemont, Cunningham, Clinton, Merlot, Barbera.

Nei distretti di Tarcento Gemona.

In prima linea	*Viti nostrane* — Verduzzo *Viti forastiere* — Isabella
In seconda linea	*Viti nostrane* — Refosco, Fumat *Viti forastiere* — Frontignan
In terza linea	*Viti nostrane* — nessuna *Viti forastiere* — Pinot, Jacquez, Blaufränkisch.

(1) È cosa risaputa che col nome di Frontignan si designa in Friuli erroneamente un vitigno ad uva nera, che per i suoi caratteri ricorda certe viti del Bordelese, e che il conte Ottelio di Ariis ricevette per errore, mentre aveva ordinato del Moscato di Frontignan, e che poi diffuse largamente, avendo constatato che era un vitigno assai meritevole di considerazione, per la grande bontà ed abbondanza del prodotto che fornisce.

II. Regione delle alluvioni recenti

del Tagliamento, del Meduna e del Cellina.

In prima linea { *Viti nostrane* — Cordenos, Refosco, Palomba, Verduzzo
Viti forastiere — Frontignan, Pinot

In seconda linea { *Viti nostrane* — Raboso
Viti forastiere — Cabernet, Gamay, Tokai bianco, Isabella

In terza linea { *Viti nostrane* — Molinara, Recoldina, Sclave, Gatta, Cintello Del Bon, Farinella, Negruzzo, Marzemino, Verdisot, Cividino, Refoscone, Pignolo, Uva d'oro
Viti forastiere — Ungherese, Merlot, Clinton, Jacquez.

III. Regione eocenica occidentale.

Nei distretti di Sacile e Maniago.

In prima linea { *Viti nostrane* — Verdiso, Marzemina
Viti forastiere — Isabella

In seconda linea { *Viti nostrane* — nessuna
Viti forastiere — Pinot, Frontignan, Cabernet

In terza linea { *Viti nostrane* — Pignola bianca, Tendretta, Persegagna
Viti forastiere — Merlot, Ungherese, Riesling.

IV. Bassa pianura friulana.

In prima linea { *Viti nostrane* — Refosco, Verduzzo
Viti forastiere — Isabella, Cabernet, Frontignan

In seconda linea { *Viti nostrane* — Rasselenghe, Fumat
Viti forastiere — Pinot

In terza linea { *Viti nostrane* — Picolit, Cividino, Corbinella, Corvino, Cordovat, Bevert, Refoscone
Viti forastiere — Gamay, Jacquez, Blaufränkisch, Tokai grigio, Yorksmadeira, Riesling, Chasselas.

Ci corre l'obbligo di ripetere, che l'esattezza dei dati che offriamo, specie per alcune regioni, non hanno che un valore relativo; e ciò non solo per l'insufficienza delle notizie raccolte, ma anche perchè, da comune a comune, in una stessa regione viticola, le viti coltivate in prevalenza sono spesso diverse.

Confidiamo che la discussione che si farà al Congresso intorno a questo quesito valga a rettificare ed a completare i nostri dati.

Non senza interesse sarà, per gli scopi che si prefigge la presente relazione, il formare un elenco delle varietà di viti che si coltivano in Friuli, basandoci sui

dati offertici dall'inchiesta, a seconda del numero maggiore o minore di comuni viticoli, nei quali esse si trovano distribuite.

Diamo qui i nomi dei vitigni che si coltivano più diffusamente e delle località nelle quali vengono coltivati.

Elenco dei vitigni in ordine della loro diffusione.

Verduzzo — *Risultati ottimi* a Tarcento, Tricesimo, Cordovado, Passariano, Codroipo, Buttrio, Corno di Rosazzo, Villanova del Judri, Ziracco, Gonars, Torre di Zuino, Percotto, Manzinello, Meretto, Fagagna e Gemona.
Risultati buoni a Vicinale di Buttrio, S. Pietro al Natisone, Castel d'Aviano, Caneva di Sacile, Merlana.

Refosco — *Risultati ottimi* a Tricesimo, Cordovado, Passariano, Codroipo, Buttrio, Corno di Rosazzo, Ziracco, S. Pietro al Natisone, Merlana, Meretto, Gonars, Percotto.
Risultati buoni a Buttrio, Villanova del Judri, Manzinello, Torre di Zuino, S. Giorgio della Richinvelda.

Pinot — *Risultati ottimi* a Tricesimo, Cordovado, Corno di Rosazzo.
Risultati buoni a Passariano, Buttrio, Caneva di Sacile, Cordenons, Meretto, (S. Maria la Longa), Tricesimo, Castel d'Aviano, Porcia.
Risultati mediocri a Torre di Zuino ed a S. Giorgio della Richinvelda.

Frontignan — *Risultati ottimi* a Tricesimo, Passariano, Codroipo, Gonars.
Risultati buoni a Cordovado, Flumignano, Buttrio, Ziracco, Merlana, Percotto, S. Giorgio della Richinvelda, Rivignano.

Cividino — *Risultati ottimi* a Cordovado, Corno di Rosazzo, Manzinello, Meretto, (S. Maria la Longa).
Risultati buoni a S. Pietro al Natisone.
Risultati scadenti a Buttrio.

Cabernet — *Risultati ottimi* a Caneva di Sacile, Gonars, Percotto, Torre di Zuino.
Risultati buoni a Passeriano e Merlana.

Tazzelenghe — *Risultati ottimi* a Villanova sul Judri, Buttrio, Corno di Rosazzo, Vicinale di Buttrio, Percotto.
Risultati buoni a Meretto e Manzinello.

Corvino — *Risultati ottimi* a Buttrio.
Risultati buoni a Villanova del Judri, Corno di Rosazzo, Manzinello e Meretto.
Risultati mediocri (acerbo) a Torre di Zuino.

Ribolla — *Risultati ottimi* a Buttrio e Corno di Rosazzo.
Risultati buoni a Vicinale di Buttrio.

Refoscone — *Risultati ottimi* a Buttrio, Ziracco e Gonars.
Risultati buoni a Cordenons.

Riesling — *Risultati buoni* a Buttrio, S. Pietro al Natisone, Caneva di Sacile, Torre di Zuino.

Erbevert — *Risultati ottimi* a Corno di Rosazzo e Gonars.
Risultati buoni a Meretto.
Risultati scadenti a Buttrio, a Torre di Zuino.

Cabernet — *Risultati ottimi* a Caneva di Sacile, Gonars, Percotto, Torre di Zuino.
Risultati buoni a Passeriano e Merlana.
Tokai grigio — *Risultati ottimi* a Ziracco.
Risultati buoni a Gonars, Torre di Zuino e S. Giorgio della Richinvelda.
Cordenossa — *Risultati buoni* a Cordovado, Codroipo, Porcia, Valvasone, S. Giorgio della Richinvelda.
Gamay — *Risultati ottimi* a Cordovado e Manzinello.
Risultati buoni a Passariano, Meretto, Porcia.

Data così un'occhiata sommaria ai vitigni delle varie plaghe della Provincia, sarebbe ora necessario di studiare quali, fra questi meritino specialmente di esser diffusi, quali di essere abbandonati.

Per poter rispondere a questo quesito, è necessario stabilire l'obbiettivo che deve prefiggersi il viticoltore friulano, date le attuali condizioni del mercato vinario.

A noi sembra, che nella produzione del vino in Friuli, nelle circostanze attuali, non si deva pensare esclusivamente alla qualità, ma anche alla quantità del prodotto. I motivi che ci hanno indotti, alcuni anni or sono, a diffondere i piantamenti d'Isabella, più non esistono che in quelle località sfavorevoli alla coltura della vite Europea, e di ciò fa prova il fatto, che molti proprietari vanno innestando i vitigni d'Isabella con vitigni Europei.

Il pericolo della fillossera, se è abbastanza vicino per spingerci a studiare seriamente i modi di prepararci a resistere in caso d'invasione, non è però così imminente, da consigliare su larga scala il piantamento di viti americane, almeno dove le viti europee danno prodotti buoni ed abbondanti, e le condizioni del mercato vinario consigliano a dare la preferenza nella produzione, ai vini da pasto sia pure di qualità correnti, ma però tali da permetterci di lottare contro all'invasione dei vini meridionali, mantenendo al vino nostrano quella superiorità, che gli deriva dalle condizioni favorevoli del nostro clima.

Nel consigliare i vitigni da diffondersi in Friuli, noi partiamo dunque dall'*idea, che la produzione enologica friulana deva, per un vicino avvenire sforzarsi ad ottenere prodotto abbondante di vini, tipo da pasto di qualità buone, non già finissime, di pronta maturazione e quindi prontamente commerciabili, a prezzi non troppo elevati, cercando di mantenere e migliorare i tipi esistenti in tutti quei paesi, dove la produzione enologica anche attualmente non è scevra di pregi.*

Anche la produzione dei vini bianchi da pasto, a fermentazione completa (non dolci) quali sono richiesti dagli esportatori austriaci, dovranno attirare l'attenzione dei nostri viticoltori.

Accettato questo concetto e stabilita la massima di non occuparci dei vitigni americani che dovranno moltiplicarsi soltanto in quei luoghi dove, per condizioni particolari, non conviene la vite europea, prima di passare a proposte concrete, ci pare ancora di dover escludere assolutamente quei vitigni, i quali non presentino una sufficiente resistenza alle malattie crittogamiche e specialmente alla peronospora e all'antracnosi, che devono considerarsi nella nostra Provincia, quelle che oggi cagionano i maggiori danni.

Quest'esclusione non potrà però farsi in modo assoluto, essendo noto che lo

stesso vitigno, in condizioni climatiche differenti, può presentare resistenze diverse alle varie malattie.

Un'altra considerazione da non trascurarsi è quella della qualità, ossia del merito specifico dei prodotti che è capace di dare un dato vitigno, notandosi quasi sempre, che questa non va di conserva colla produttività. Si può anzi dire in tesi generale, che le viti molto produttive non sono le più fine, e viceversa.

Tuttavia, ammesso lo scopo di produrre abbondantemente vini da pasto, sia pure non finissimi, noi dovremo attribuire una grande importanza alla produttività, purchè non disgiunta da un discreto merito del prodotto.

Anche a questo proposito vuolsi non dimenticare l'influenza del terreno, poichè avviene che uno stesso vitigno in località differenti, può dare per tale influenza, prodotti di merito assai diverso.

Rimane finalmente da considerarsi, se meritino la preferenza i vitigni a sapore speciale, o quelli che danno al vino un sapore semplicemente vinoso, e anche questa questione non è possibile risolverla in modo assoluto.

Però, in tesi generale, crediamo di poter affermare, che per ottenere l'intento di avere vini di pronta maturazione, convenga dare la maggiore estensione ai vitigni che producono uve a sapore franco, limitando la coltura di quelle a sapore speciale, esclusivamente per servire a conciare i prodotti dei primi, o per la produzione di speciali tipi.

Ciò premesso, diamo, regione per regione, i nomi dei vitigni che ci sembrano più raccomandabili, aggiungendo poche considerazioni, suggeriteci specialmente dall'inchiesta.

I. Regione eocenica orientale.

Nei distretti di S. Pietro al Natisone e Cividale.

I più antichi vitigni di questa regione, furono importati dai coloni Romani quando Forumjulii divenne provincia romana. Questi sono ancora i vitigni più estesi che producono il vino nostrano.

Molti credono che le piante, per poter vivere in clima differente, devano subire modificazioni tali da cambiare a poco a poco le esigenze proprie, e questo fatto chiamano acclimatarsi, nell'opinione che vadano perdendo sia la proprietà di antecipare, sia di ritardare la maturanza, e che il frutto venga a perdere gli aromi speciali, caratteristici della specie o varietà. Erroneo giudizio. I primi vitigni importati da paesi più meridionali, dovevano di necessità nel clima del Friuli, non trovare calore sufficiente per raggiungere la perfetta maturanza dell'uva entro il settembre, epoca ordinaria della vendemmia; e ciò spiega perchè i nostri mosti, mancanti di glucosio, riescivano poco alcoolici ed aspretti.

L'oidio, che tanti anni infierì prima che fosse trovato il rimedio con lo zolfo, si può dire distrusse buon numero dei migliori vizzati, che da pochi anni soltanto, in forza di molte cure e migliore coltura, ritornano a compensare il viticultore intelligente.

I vitigni più antichi e che meritano consigliati, a nostro avviso, sarebbero: il Verduzzo, la Ribola, il Bevert, la Garganie fra i bianchi, ed il Pignolo, il Negruzzo, il Refoscon fra i neri.

Fra i forestieri il Riesling, il Traminer, il Tokai fra i bianchi, ed il Vöslauer, il Frontignan, il Sauvignon fra i neri. Certamente che le valli montane, il pedemonte, ed in specialità il distretto di S. Pietro al Natisone, devono di preferenza coltivare i vitigni precoci, e in prevalenza i bianchi, non escludendo però fra i neri il Portugieser o Vöslauer, od altri precoci egualmente, fra i neri.

La regione dei colli del distretto di Cividale possiede terreni i più confacenti all' arbusto di Bacco, e quì più che in altre parti della provincia, si dovrebbe coltivare intensivamente, selezionando i vitigni antichi.

I famosi Picolit, tanto celebrati da Zanon, le Ribole che si esportavano in Carinzia, i Pignoli, i Negruzzi, non meritano forse conservati?

Se in gran parte della provincia può convenire di produrre vini da pasto anche inferiori, quì sarebbe un delitto non produrne di superiori.

Nei distretti di Gemona e Tricesimo.

Specialmente nella parte più alta di questa regione, in cui la vite, a cagione della freschezza del clima, ritarda la sua maturanza, sarebbe opportuno abbandonare la produzione dei vini rossi, cercando di rendere più intensa e perfetta quella dei vini bianchi, ai quali questa parte della provincia deve la sua rinomanza.

Il Verduzzo, così detto di Ramandolo, che tuttora è la vite europea più importante della regione, deve essere moltiplicata e coltivata razionalmente, dando ad essa la preferenza su ogni altro vitigno. Si provino anche in questa località il Riesling ed il Tokai bianco, il Traminer, vitigni precoci, adattabili a condizioni di terreno e di clima assai diverse e resistenti alle malattie, ed in qualunque modo non s'importino in questa regione, se non vitigni a maturanza precoce.

II. **Regione del Tagliamento.**

I vitigni più sopra citati, parlando della regione del Tagliamento, non rappresentano la totalità delle varietà coltivate in questa regione. Si può calcolare che un quarto o forse un terzo delle viti, specialmente di quelle che costituiscono i vecchi piantamenti, constano di un numero grandissimo di varietà di poco valore, immeritevoli di nome. Questo grande numero di varietà di poco merito osservasi in tutte le regioni friulane, dove la viticoltura è una vecchia tradizione, e ci spinge, innanzi tutto, a suggerire ai viticultori il coraggio di sopprimere tutti quei vitigni, che non sono tali, da migliorare la qualità del vino del luogo.

Ciò premesso, credo che fra i vecchi vitigni non sia assolutamente sconsigliabile di continuare la diffusione del Cordenos, della Palomba, e di qualche altra varietà fra le più diffuse, almeno in quelle terre prevalentemente ghiaiose, dove esse riescono a completa maturanza e danno vini sufficientemente colorati ed alcoolici. Il Refosco merita poi di essere più specialmente raccomandato, avendo però cura di selezionare fra le molte sotto varietà quelle che danno frutti migliori e più abbondanti, e presentano una certa resistenza alle malattie crittogamiche. Nel complesso dobbiamo sforzarci di mantenere a questa regione il tipo di vino attuale, il quale è abbastanza pregevole, studiandoci di migliorarlo con una sapiente

selezione dei vitigni attualmente coltivati e coll'introduzione di qualche varietà di uve, capaci di rialzarne un po' il colore ed aumentarne un po' il corpo.

Per ottenere questo scopo fra le viti nuove crediamo opportuno raccomandare il Merlot, il Pigue, e forse il Frontignan e Cabernet, quantunque queste ultime viti in qualche località, della regione, non si siano mostrate molto produttive. Non oseremmo raccomandare il Gamay ed il Pinot, troppo precoci e delicati, nè il Blaufränkisch, troppo attaccato dall'antracnosi.

In questa regione, crediamo meriterebbero maggiormente diffuse le uve bianche, alla coltura delle quali il terreno sembra molto adatto.

Meritano l'attenzione dei nostri viticoltori, il Verduzzo (dando la preferenza alla varietà che si coltiva nei colli di Tarcento-Gemona) vitigno che ad onta dei noti difetti (soggetto alla Cochylis, danneggiato dai freddi e dall'umidità primaverile) deve tuttavia ritenersi ottimo. Il Riesling crediamo meriti di essere ulteriormente esperimentato.

Crediamo poi di poter raccomandare senza alcuna restrizione, per i *terreni ghiaiosi* della regione del Tagliamento, il Tokai bianco, vitigno che si estese in questi ultimi tempi sulla sponda destra di quel torrente, dà frutto fino ed abbondante, ha splendida vegetazione anche nei terreni più magri e resiste notevolmente alle malattie crittogamiche.

Riassumendo, per questa regione raccomandiamo di mantenere gli antichi vitigni, selezionandoli; d'introdurre il Pigue ed il Merlot come uve da taglio e di diffondere i vitigni bianchi, specie il Tokai bianco ed il Verduzzo, per la produzione dei vini bianchi nei terreni più ghiaiosi.

III. Regione eocenica occidentale.

Nei distretti di Sacile e Maniago.

Ci mancano dati sufficienti per dare indicazioni precise intorno ai vitigni più consigliabili per questa regione. Riteniamo che anche in questi colli sarebbe da darsi la preferenza alla produzione dei vini bianchi, pei quali alcune località si sono già acquistate una fama meritata. Tra i vitigni nostrani il Verdiso, ad onta della sua mediocre resistenza alla peronospora, ci pare sia raccomandabile.

È certo che una selezione fra le antiche varietà nostrane, di cui talune, come la Persegagna, la Marzemina bianca, sembrano ottime per prodotto e resistenti alla peronospora, nonchè la moltiplicazione del Riesling potrebbero migliorare notevolmente il tipo di vino locale. Fra i vitigni neri, la Pignola e la Marzemina sembrano pure vitigni degni di nota per questa regione. Fra le viti forestiere crediamo specialmente raccomandabile il Cabernet ed il Merlot.

IV. Regione bassa.

Se per tutte le regioni riesce difficile di suggerire in modo assoluto i vitigni più convenienti, le difficoltà sono ancora maggiori in questa vasta parte della Provincia, dove non solo da comune a comune, ma anche da podere a podere nella stessa località, riscontransi differenze di suolo notevolissime, che presentano

tutte le gradazioni, dai terreni torbosi o sabbiosi del litorale, alle terre argillose ed umide, fino alle terre sassose ed asciutte.

Fra i vitigni nostrani, veramente raccomandabili per costanza di fruttificazione e per qualità del prodotto, non ci pare si possa suggerire altro, se non il Refosco ed il Refoscone, e forse il Fumat.

È certo però, che uno studio accurato delle viti antiche, dovrebbe dar modo di trovare anche fra i vitigni paesani, di quelli, che meriterebbero di essere moltiplicati.

Crediamo che la Tasselenghe, che gode un certo favore presso molti agricoltori della bassa, non meriti di essere raccomandata, non solo perchè non dà prodotto costante, essendo assai delicata nella fioritura, ma ben più per la ruvidezza che impartisce al vino.

Tra i vitigni esteri pare che il Cabernet e il Frontignan diano generalmente buoni risultati. Bisogna però ricordare che questi vitigni, e specialmente il Cabernet, danno vini molto ricchi di materie coloranti ed estrattive, e quindi non di pronta maturazione. Quantunque in qualche località della regione bassa si produca attualmente qualche vino bianco pregevole, tuttavia non crediamo che possa in essa generalizzarsi la produzione di tali vini.

Però la coltura del Verduzzo, del Pergolin Beverd fra le paesane, del Chasselas, del Pinot gris, del Riesling fra le forestiere, che in generale danno buoni prodotti, ci sembrano consigliabili, non fosse altro che nella opportuna proporzione nella quale è utile aggiungerne alle uve nere nella confezione dei vini rossi da pasto. Nemmeno in questa regione ci sembrano consigliabili vitigni troppo precoci, quali il Pinot e il Gamay.

In queste brevi ed incomplete notizie noi vi offriamo la risoluzione del nostro non facile quesito. Piuttosto chè chiedere venia agli onorevoli colleghi del Congresso, per la deficenza di questo nostro lavoro, che se devesi attribuire in gran parte alla pochezza nostra, è dovuta anche alla ristrettezza del tempo che ci stava dinanzi e alla difficoltà di fare esatte inchieste, noi li preghiamo a volere nella discussione importante che si farà su questo quesito, completare la modesta opera nostra, concretando quelle conclusioni, che noi non abbiamo osato di formulare e di sottoporre al loro voto.

Domenico Pecile
Giusto Bigozzi.

Udine, 1893 — Tip. G. Seitz